



## OVO CRUNCHY CREAM APFEL-STREUSEL-KUCHEN

Teig	
270 g	Butter, Raumtemperatur
220 g	Puderzucker
5	Eier
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
5 EL	Ovomaltine Crunchy Cream, zum Bestreichen

Für die Apfelschicht	
700 g	Äpfel
1	Zitrone, Saft

Für die Streusel	
100 g	zarte Haferflocken
75 g	Mehl
30 g	Zucker
70 g	Ovomaltine Pulver
1 Prise	Salz
50 g	Butter, weich in Flocken
100 g	Ovomaltine Crunchy Cream

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
 Backen: 40 Minuten  
 Für ein Blech (40x30 cm)

### Teig

- Den Backofen auf 180° C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Für den Teig die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Die Eier einzeln hinzugeben und unterrühren. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig gleichmässig auf das Backblech verteilen. Die Ovomaltine Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen und gleichmässig auf dem Teig verteilen.

### Apfelschicht

- Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und in kleine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und auf dem Teig verteilen.

### Streusel

- Für die Streusel Crunchy Cream im Wasserbad schmelzen. Haferflocken, Mehl, Zucker, Ovomaltine Pulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die weiche Butter und die Crunchy Cream dazu geben und mit den Händen zu Streuseln kneten. Falls die Masse zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Die Streusel anschließend auf der Apfelmasse verteilen.
- Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C bei Ober- und Unterhitze für 40 Minuten backen.
- Den fertigen Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

**Tipp:** Für einen klassischen Crunchy Apfelkuchen ohne Streusel, die Streusel einfach weglassen und den Kuchen nach Rezept zubereiten.





## CRUMBLE AUX POMMES ET À L'OVO CRUNCHY CREAM

### Pâte

270 g	de beurre ramolli à température ambiante
220 g	de sucre glace
5	œufs
300 g	de farine
1 cc	de levure chimique
1 cc	de sel
5 cs	d'Ovomaltine Crunchy Cream à tartiner

### Pour la couche de pommes

700 g	de pommes
	le jus d'un citron

### Pour le crumble

100 g	de flocons d'avoine fins
75 g	de farine
30 g	de sucre
70 g	de poudre Ovomaltine
1 pincée	de sel
50 g	de beurre mou en morceaux
100 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream

Temps de préparation: 30 minutes  
40 minutes de cuisson  
Pour une plaque (40x30 cm)

### Pâte

1. Préchauffer le four à 180° C. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.
2. Pour la pâte, mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une consistance lisse.  
Ajouter les œufs un à un et mélanger.  
Mélanger la farine, le sel et la levure chimique, puis incorporer le tout au mélange précédent jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
3. Étaler la pâte en une couche régulière sur la plaque.  
Faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie et l'étaler sur la pâte en une couche régulière.

### Couche de pommes

4. Laver les pommes, les éplucher, les couper en quartiers, puis les détailler en fines tranches. Mélanger avec le jus de citron et les disposer sur la pâte.

### Crumble

5. Pour réaliser le crumble, faire fondre l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie. Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre, la poudre Ovomaltine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre ramolli et la Crunchy Cream, pétrir puis émietter la pâte avec les mains. Si le mélange est trop humide, ajouter un peu de farine. Répartir ensuite le crumble sur les pommes.
6. Mettre le gâteau aux pommes au four, préchauffé à 180 °C (chaleur haut/bas), et faire cuire pendant 40 minutes.
7. Une fois cuit, laisser refroidir le gâteau, saupoudrer de sucre glace et servir.

**Conseil:** pour réaliser un gâteau aux pommes Crunchy classique, sans crumble, suivre simplement la recette en omettant l'étape du crumble.

